



LATTERIA MIRAMAR 15/20gg

Stabilimento di produzione: Latterie Carsiche S.p.A. - Via Trieste 19 - Villesse (GO) - IT 06/096 CE

Descrizione prodotto: formaggio a pasta semidura, ottenuto da latte di vacca pastorizzato, con aggiunta di fermenti lattici, salato in salamoia

Caratteristiche prodotto: crosta liscia, regolare, elastica. Pasta morbida con leggera occhiatura, colore bianco, sapore dolce

Forma e dimensioni: forma cilindrica, altezza 9-10 cm, diametro 30 cm. Peso circa 7-8 Kg

Maturazione: 15-20 giorni

Ingredienti: latte, sale, caglio, fermenti lattici

Parametri compositivi medi e profilo microbiologico

Grasso	25 %
Sostanza secca	50 %
<i>E. coli</i>	n: 5, c: 2, m: 100 ufc/g, M: 1000 ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi	n: 5, c: 2, m: 100 ufc/g, M: 1000 ufc/g
<i>Escherichia coli</i> VTEC	assente in 25 g
<i>Salmonella</i> spp.	assente in 25 g su 5 unità campionarie
<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g su 5 unità campionarie
<i>Campylobacter</i> spp.	assente in 25 g

